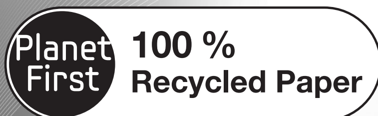


MG23F301T**
MG23F302T**

เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

โปรดทราบว่าการรับประกันของ Samsung ไม่ครอบคลุมถึงการโทรรับบริการเพื่ออธิบายถึงการใช้งานผลิตภัณฑ์ แก้ไขการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาตามปกติ



คู่มือนี้ใช้กระดาษรีไซเคิล 100 %

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung
ในการรับบริการที่ครบครันยิ่งขึ้น
โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ได้ที่

www.samsung.com/register

SAMSUNG

สารบัญ

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน



อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**



ข้อควรระวัง

อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

 คำเตือน อันตรายจากไฟ

 คำเตือน พื้นผิวร้อน

 คำเตือน ไฟฟ้า

 คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้

 ห้ามทำ

 ห้ามสัมผัส

 ห้ามถอดประกอบ

 ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด

 ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบที่ผนัง

 ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด

 ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ

 หมายเหตุ

 ข้อมูลสำคัญ

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

คำเตือน (การทำงานของไมโครเวฟเท่านั้น)

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหายจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น

คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

คำเตือน: อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามมิให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษา ยกเว้นเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและมีการดูแลโดยผู้ใหญ่

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหารและเครื่องดื่ม การทำให้อาหารหรือผ้าแห้ง และการให้ความร้อนกับแผ่นให้ความร้อน รองเท้าสวมในบ้าน ฟองน้ำ ผ้าหมาด และวัสดุอื่นในลักษณะเดียวกันอาจเกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ติดไฟหรือเพลิงไหม้

ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ

คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ

คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก

ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม

ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ

หากไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีสภาพร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตที่ไม่ปกติ รวมถึงเด็กหรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์ความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล โปรดระวังมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟเพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

อุปกรณ์นี้ไม่สามารถทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดน้ำ

เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย

ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้

ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊ก โดยง่าย

เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้

คำเตือน (การทำงานของเตาอบเท่านั้น) - อุปกรณ์เสริม

คำเตือน: เมื่อใช้งานอุปกรณ์นี้ในโหมดผสม ไม่ควรให้เด็กใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีผู้ใหญ่ดูแล เนื่องจากจะมีอุณหภูมิสูง

ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ

คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน ควรดูแลให้พ้นมือเด็ก

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน
โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ
ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด

อุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงมากเมื่ออุปกรณ์นี้ทำงาน

ประตูหรือพื้นผิวภายนอกอาจร้อนจัดเมื่ออุปกรณ์ทำงาน

ดูแลให้อุปกรณ์และสายไฟพ้นมือเด็กที่อายุต่ำกว่า 8 ปี

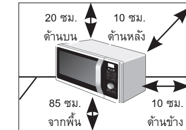
อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้

อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก

การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย



1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ
2. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
3. ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน ทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)
4. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

กรณีที่ปลั๊กไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิตตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดเสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้ากระแสสลับที่มีการลงกราวด์อย่างถูกต้อง

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน (รุ่นที่มีจานหมุนเท่านั้น)

☛ **ทุกครั้ง**ต้องตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

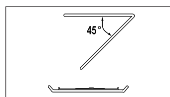
1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำในเตาอบ และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

โปรดอย่าทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม** ใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก:

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

ทำความสะอาดภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด (รุ่นที่ขดลวดความร้อนหมุนได้เท่านั้น)



การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม

ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

ห้ามถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง

สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย
โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

คำเตือน				
ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่นสำหรับฟังก์ชันไมโครเวฟ	✓	✓	✓	✓
เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✓	✓	✓	✓
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✓	✓	✓	✓
นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✓	✓	✓	✓

ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✔	✔	✔	✔
ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✔	✔	✔	✔
ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✔	✔	✔	✔
ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✔	✔	✔	✔
ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✔	✔	✔	✔
ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก	✔	✔		
ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✔	✔	✔	✔
ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✔	✔		✔
ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อหรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✔	✔	✔	
ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✔	✔	✔	
ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✔	✔	✔	✔
ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✔	✔		
ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✔	✔	✔	
ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✔	✔		
โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✔		✔	✔
ให้เด็กอยู่ห่างจากประตูที่เปิดหรือปิด เนื่องจากอาจชนกับประตูหรือทำให้ประตูหนีบนิ้วได้	✔	✔	✔	✔
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✔	✔	✔	✔

ข้อควรระวัง

โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✔		✔	✔
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✔		✔	✔
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✔		✔	✔

ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✔	✔		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้อย่าให้ความร้อนขวด เหยือก หรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✔	✔
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✔		✔	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✔	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✔	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✔	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✔			✔
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✔		✔	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✔	✔	✔	

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป (ฟังก์ชันไมโครเวฟเท่านั้น)

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

Samsung จะเรียกเก็บค่าบริการซ่อมแซม สำหรับการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือซ่อมจุดบกพร่องที่ไม่ใช่ส่วนสำคัญ ถ้าความเสียหายของอุปกรณ์ และ/หรือความเสียหายหรือการสูญเสียอุปกรณ์เสริมนั้นเกิดจากการกระทำของผู้ใช้ รายการที่ครอบคลุมได้แก่:

(a) รอยบุบ รอยขีดข่วน ประตู มือจับ แผงด้านนอก หรือแผงควบคุมแตกหัก

(b) ถาดแตกหรือสูญหาย ล้อเลื่อนนำทาง เฟืองวงแหวน หรือตะแกรงลวด

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอาจอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

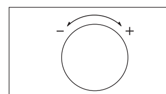
คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ถ้าคุณต้องการอบอาหาร

1. วางอาหารในเตาอบ
   เลือกระดับพลังงานโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

   ผลลัพธ์ : การอบจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณ 4 ครั้งเมื่ออบอาหารเสร็จ

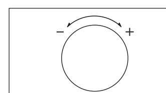


ถ้าคุณต้องการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารโดยอัตโนมัติ

1. วางอาหารแช่แข็งในเตาอบ
   เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ
แล้วกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาทีตามที่คุณต้องการ

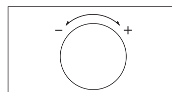


ถ้าคุณต้องการย่างอาหาร

1. กดปุ่ม **ย่าง** ()



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

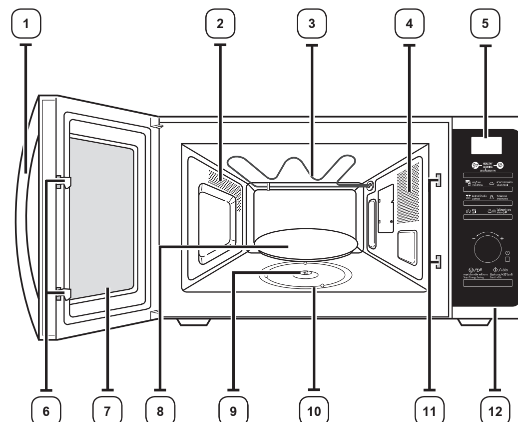


3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



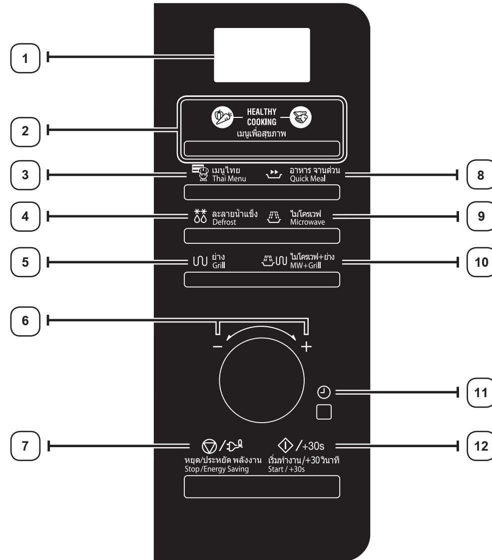
คุณสมบัติเตาอบ

เตาอบ



1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. ระบบย่าง
4. ไฟ
5. จอแสดงผล
6. สลักประตู
7. ประตู
8. จานหมุน
9. เฟืองของจานหมุน
10. วงแหวน
11. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
12. แผงควบคุม

แผงควบคุม



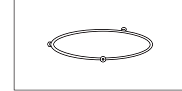
1. จอแสดงผล
2. ปุ่ม เมนูเพื่อสุขภาพ
3. ปุ่ม เมนูไทย
4. ปุ่ม ละลายน้ำแข็ง
5. ปุ่ม ย่าง
6. ปุ่มบิด (น้ำหนัก/ปริมาณอาหาร/เวลา)
7. ปุ่ม หยุด/ประหยัดพลังงาน
8. ปุ่ม อาหารจานด่วน
9. ปุ่ม ไมโครเวฟ
10. ปุ่ม ไมโครเวฟ+ย่าง
11. ปุ่มการตั้งนาฬิกา
12. ปุ่ม เริ่มทำงาน/+30วินาที

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

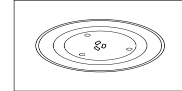
1. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   __วัตถุประสงค์ :__ วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



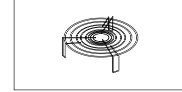
2. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   __วัตถุประสงค์ :__ จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



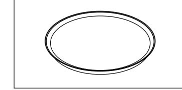
3. **ตะแกรงย่าง** สำหรับวางบนจานหมุน

   __วัตถุประสงค์ :__ ตะแกรงโลหะสามารถใช้ได้ในการย่างและการอบอาหารแบบผสม



4. **จานอบเกรียม** โปรดดูหน้า 26-28
   (เฉพาะรุ่น MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* เท่านั้น)

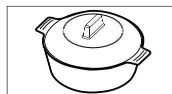
   __วัตถุประสงค์:__ จานอบเกรียมนี้ใช้สำหรับอบอาหารให้เกรียมเป็นสีเหลือง ในการอบอาหารแบบไมโครเวฟ ย่าง และแบบผสม และทำให้แป้งของอาหารประเภทเพสทรีและพิซซ่ากรอบ



ห้าม ใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

5. **หม้อนึ่ง** โปรดดูหน้า 25 ถึง 26
(เฉพาะรุ่น MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* เท่านั้น)

วัตถุประสงค์ : ใช้หม้อนึ่งพลาสติกเมื่อใช้ฟังก์ชั่นระบบนึ่งอาหาร



ห้าม ใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

ห้ามใช้งานโหมด **ย่าง** ( ) และ **ผสม** ( ) กับหม้อนึ่ง

โหมดการทำงาน	ไมโครเวฟ ( )	ย่าง ( )	ผสม ( )
(หม้อนึ่ง)	O	X	X

การใช้เตาอบ

เตาไมโครเวฟทำงานอย่างไร

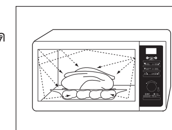
ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาทำให้อาหารสุกหรือร้อนขึ้น โดยไม่มีการเปลี่ยนรูปร่างหรือสี

คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพื่อ:

- ละลายน้ำแข็ง (กำหนดเองและอัตโนมัติ)
- อบอาหาร
- อุ่นอาหาร

หลักการปรุงอาหาร

1. ไมโครเวฟที่เกิดจากแม็กเนตรอนจะกระจายอย่างเป็นระเบียบ ในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจานหมุน ทำให้อาหารสุกทั่วถึงกัน



2. อาหารจะดูดซับไมโครเวฟลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จากนั้นการอบอาหารจะเกิดขึ้นต่อไป เมื่อมีการถ่ายเทความร้อนภายในอาหาร
3. เวลาในการอบอาหารจะขึ้นอยู่กับตำรับอาหารและคุณสมบัติของอาหารชนิดนั้น:
    - ปริมาณและความหนาแน่น
    - ปริมาณน้ำภายในอาหาร
    - อุณหภูมิเริ่มต้น (มีการแช่เย็นไว้หรือไม่)

เนื่องจากส่วนกลางของอาหารสุกเนื่องจากการถ่ายเทความร้อน การอบอาหารจึงเกิดขึ้นแม้ว่าคุณจะนำอาหารออกจากเตาแล้วก็ตาม ดังนั้น โปรดปฏิบัติตามเวลาพักที่แนะนำในตำราอาหารและในคู่มือนี้เพื่อให้:

- อาหารสุกทั่วถึงกันจนถึงด้านใน
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งหมด

การตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานอย่างถูกต้อง

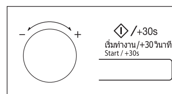
กระบวนการง่ายๆ ต่อไปนี้ช่วยให้คุณสามารถตรวจสอบว่าเตาไมโครเวฟของคุณทำงานถูกต้องอยู่เสมอ
เปิดประตูเตาอบโดยดึงที่จับที่ด้านขวาของประตู วางแก้วใส่น้ำไว้บนจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( )



ผลลัพธ์ : จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด)

2. ตั้งเวลา 4 ถึง 5 นาทีด้วยการหมุน **ปุ่มบิด** และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์ : ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน

1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

เตาอบจะต้องต่อเข้ากับปลั๊กไฟที่ผนังอย่างถูกต้อง จานหมุนจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องในเตา ถ้ามีการใช้ระดับพลังงานนอกเหนือจากระดับสูงสุด น้ำจะใช้เวลาเดือดนานขึ้น

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ ":0", "88:88" หรือ "12:00" จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ

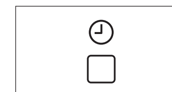
โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

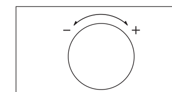
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

ฟังก์ชั่นประหยัดพลังงานอัตโนมัติ
ถ้าคุณไม่เลือกฟังก์ชั่นใดเลยเมื่ออุปกรณ์อยู่ระหว่างการตั้งค่าหรือทำงานโดยมีสถานะหยุดชั่วคราว ฟังก์ชั่นจะถูกยกเลิก และนาฬิกาจะแสดงผลหลังจากผ่านไป 25 นาที
ไฟของเตาอบจะดับลงหลังจากผ่านไป 5 นาทีโดยประตูเปิดอยู่

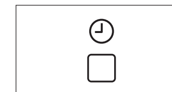
1. **ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...**
เวลาแบบ 24 ชั่วโมง
เวลาแบบ 12 ชั่วโมง
กดปุ่ม ( ) หนึ่งหรือสองครั้ง



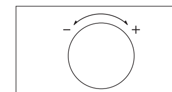
2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



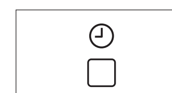
3. กดปุ่ม ( )



4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม ( )



การอบ/อุ่นอาหาร

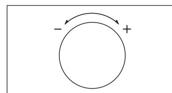
ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร
โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

1. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( )



ผลลัพธ์ : สัญญาณ 800 วัตต์ (ระดับพลังงานการปรุงอาหารสูงสุด) จะปรากฏ:
เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมด้วยการกดปุ่ม **ไมโครเวฟ** ( ) อีกครั้งจนกระทั่งได้ระดับพลังงานที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ

2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



ผลลัพธ์ : เครื่องจะแสดงเวลาอบอาหารขึ้น

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์ : ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาไมโครเวฟว่างเปล่า

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (800 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที

ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	ระบบย่าง
สูง	800 วัตต์	-
สูงปานกลาง	600 วัตต์	-
ปานกลาง	450 วัตต์	-
ต่ำปานกลาง	300 วัตต์	-
ละลายน้ำแข็ง ( )	180 วัตต์	-
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 วัตต์	-
ระบบย่าง	-	1050 วัตต์
ผสม I ( )	600 วัตต์	1050 วัตต์
ผสม II ( )	450 วัตต์	1050 วัตต์
ผสม III ( )	300 วัตต์	1050 วัตต์

หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

การปรับเวลาอบอาหาร

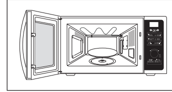
คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที



กดปุ่มเริ่มต้น **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) หนึ่งครั้งเพื่อเพิ่มเวลา 30 วินาที

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร



1. ในการหยุดชั่วคราว

1) เปิดประตู

ผลลัพธ์ : การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) อีกครั้ง

2) กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/)

ผลลัพธ์ : การอบจะหยุดลง หากต้องการอบอาหารต่อ ให้กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) อีกครั้ง



2. ในการหยุดโดยสิ้นเชิง
กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/)

ผลลัพธ์ : การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) อีกครั้ง

คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร เพียงแค่กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/)

การตั้งค่าโหมดประหยัดพลังงาน

เตาอบมีโหมดประหยัดพลังงาน ซึ่งจะช่วยประหยัดพลังงานไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ สภาพการทำงานตามปกติคือโหมดสแตนด์บายและจะแสดงนาฬิกาเมื่อไม่ได้ใช้งาน



- กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/)

  ผลลัพธ์ : จะแสดงผลดับ

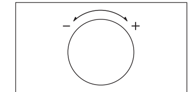
- หากต้องการออกจากโหมดประหยัดพลังงาน ให้เปิดประตูหรือกดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) จากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน ขณะนี้เตาอบพร้อมใช้งานแล้ว

การใช้คุณสมบัติ เมนูเพื่อสุขภาพ

คุณสมบัติ เมนูเพื่อสุขภาพ มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้วยี่สิบรายการ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด**
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู



1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **เมนูเพื่อสุขภาพ** ( ) หรือ **เมนูเพื่อสุขภาพ** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)

ผลลัพธ์ : การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ใช้กับผลิตภัณฑ์สำหรับไมโครเวฟเท่านั้น

การใช้โปรแกรม เมนูเพื่อสุขภาพ : ผักและธัญพืช

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ 12 โปรแกรมสำหรับการปรุงผักหรือธัญพืช โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ

โปรแกรม 1-10 จะทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรม 11-12 จะใช้ไมโครเวฟและการย่างร่วมกัน

รหัส	อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	บร็อคโคลี่	250 500	1-2	ล้างทำความสะอาดบร็อคโคลี่สดและหั่นเป็นช่อๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบบล็อคโคลี่ 250 กรัม และเติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับบล็อคโคลี่ 500 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
2	แครอท	250	1-2	ล้างทำความสะอาดแครอท และฝานออกเป็นชิ้นๆ ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่ปรุงอาหารหนัก 250 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
3	ถั่วเขียว	250	1-2	ล้างทำความสะอาดถั่วเขียว ใส่ให้เสมอกันในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) ขณะที่ปรุงอาหารหนัก 250 กรัม วางชามบริเวณกึ่งกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
4	ผักขม	150	1-2	ล้างทำความสะอาดผักขม ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด อย่าเติมน้ำ วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ
5	ข้าวโพดทั้งฝัก	250 (1 ชิ้น)	1-2	ล้างและทำความสะอาดฝักข้าวโพด แล้ววางในจานแก้วทรงรี ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ และเจาะรูที่ฟิล์ม
6	มันฝรั่งปอกเปลือก	250 500	2-3	ล้างและปอกเปลือกมันฝรั่งและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ในชามแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45-60 มล. (3-4 ช้อนโต๊ะ) วางชามตรงกลางของจานหมุน อบโดยปิดฝา
7	ข้าวกล้อง (นึ่งทั้งเปลือก)	125	5-10	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ
8	มักกะโรนีโฮลมีล	125	1	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำร้อน 500 มล. เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วพักอาหารไว้ จากนั้นเทน้ำออกให้หมด
9	เมล็ดควินหวา	125	1-3	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ
10	บัลเกอร์	125	2-5	ใช้ชามแก้วขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับเตาอบและมีฝาปิด เติมน้ำเย็นสองเท่าของปริมาณอาหาร (250 มล.) อบโดยปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหารไว้ แล้วเติมเกลือและสมุนไพรต่างๆ
11	กราแตงผัก	500	2-3	วางผัก เช่น มันฝรั่งฝานบางๆ ที่ปรุงไว้ล่วงหน้า ซูกินีฝาน และมะเขือเทศ รวมทั้งใส่ซอสลงในจานไพเร็กซ์แก้วขนาดพอเหมาะ ใส่ชีสปั่นที่ด้านบน วางจานบนตะแกรง
12	มะเขือเทศย่าง	400	1-2	ล้างทำความสะอาดมะเขือเทศ หั่นครึ่งและใส่ลงในจานที่ใช้สำหรับเตาอบ ใส่ชีสปั่นที่ด้านบน วางจานบนตะแกรง

การใช้โปรแกรม เมนูเพื่อสุขภาพ : เป็ดไก่และปลา

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับอาหารเพื่อสุขภาพ 8 รายการสำหรับการปรุงเป็ด ไก่ และปลา รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ โปรแกรม 1-6 จะทำงานโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเท่านั้น โปรแกรม 7-8 จะใช้ไมโครเวฟและการย่างร่วมกัน

รหัส	อาหาร	ส่วน (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	อกไก่	300 (2 ชิ้น)	2	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
2	อกไก่งวง	300 (2 ชิ้น)	2	ล้างชิ้นไก่และวางในจานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
3	ชิ้นปลาสด	300 (2 ชิ้น)	1-2	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
4	ชิ้นปลาแซลมอนสด	300 (2 ชิ้น)	1-2	ล้างปลาและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
5	กุ้งสด	250	1-2	ล้างกุ้งและวางในจานเซรามิค เติมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
6	ปลาเทร้าท์สด	200 (1 ตัว)	2	วางปลาสด 2 ตัวลงบนจานที่ใช้สำหรับเตาอบ เติมเกลือเล็กน้อย น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ และสมุนไพรต่าง ๆ ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ เจาะฟิล์ม วางจานบนจานหมุน
7	ปลาย่าง	200 (1 ตัว)	3	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา (ปลาเทร้าท์หรือปลากะพง) จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเคียงข้างกัน โดยสลับหัวและหางไว้บนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน
8	สเต็คแซลมอนย่าง	300 (2 ชิ้น)	2	วางสเต็คปลาให้ทั่วบนตะแกรงสูง พลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงเตือน

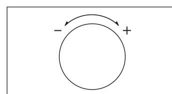
การใช้คุณสมบัติ เมนูไทย

คุณสมบัติ เมนูไทย มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้วยี่สิบเอ็ดรายการ
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด**
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **เมนูไทย** ( )



2. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์ : การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

การใช้โปรแกรม เมนูไทย

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม เมนูไทย แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	ข้าวสวย	2-3 ที่	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		ซาวข้าวและแช่น้ำไว้ ใส่ข้าวที่แช่น้ำลงในชามแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้นหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝาปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน *เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต	
2	ข้าวกล้อง	2-3 ที่	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		ซาวข้าวและแช่น้ำไว้ ใส่ข้าวที่แช่น้ำลงในชามแก้วแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้นหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝาปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน *เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต	
3	ข้าวเหนียว	2-3 ที่	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		ใส่ข้าวลงในชามแก้วแล้วเติมน้ำ 2 ถ้วยลงไป จากนั้นเริ่มต้นหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จแล้ว ให้ใช้ฝาปิดแล้วพักไว้ 15-20 นาทีก่อนรับประทาน *เวลาจะขึ้นอยู่กับยี่ห้อของข้าวและวันที่ผลิต	
4	ซุปเต้าหู้สาหร่าย	4 ที่	หมูสับ - 100 กรัม, เต้าหู้หลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง - ¼ ถ้วย, รากผักชีปั่น - 2 ราก, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล.
		< คำแนะนำ >	
		คลุกเคล้าหมูสับ น้ำมันหอย และพริกไทยให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ใส่หมู เต้าหู้ และน้ำลงในชาม ปรุงรสด้วยน้ำปลาแล้วเริ่มอบ เมื่ออบอาหารเสร็จแล้วให้ใส่สาหร่ายทะเล ต้นหอม และผักชีก่อนรับประทาน	

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
5	ต้มยำกุ้ง	4 ที่	กุ้ง - 150 กรัม, เห็ด - 1 ถ้วย, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, มะเขือเทศ - 4 ลูก, น้ำพริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด, น้ำร้อน - 500 มล., ใบผักชีสำหรับตกแต่ง
		< คำแนะนำ >	
		ใส่น้ำ ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและคนให้เข้ากัน เติมกุ้ง เห็ด พริก และเริ่มอบ หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมนมข้มจืด และปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว และตกแต่งด้วยผักชีก่อนรับประทาน	
6	แกงเขียวหวานไก่	4 ที่	ไก่หั่นเป็นชิ้น - 200 กรัม, น้ำพริกแกงเขียวหวาน - 2 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 500 มล., มะเขือ (หั่นลูกเต๋า) - 1 ถ้วย, น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาลปี๊บ - 1 ช้อนโต๊ะ, โหระพา - ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าฝานบางๆ สำหรับตกแต่ง
		< คำแนะนำ >	
		ผสมกะทิและน้ำพริกแกงเขียวหวานให้เข้ากันในชาม เติมไก่ มะเขือ น้ำตาลปี๊บ และน้ำปลา จากนั้นคนให้เข้ากัน หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้เติมโหระพาและพริกชี้ฟ้า	
7	โจ๊กหมู/ข้าวต้มข้าวโอ๊ต	1 ที่	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, หมูสับ - ½ ถ้วย, น้ำ - 500 มล., น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, ผักชีและต้นหอมสับเพื่อตกแต่ง
		< คำแนะนำ >	
		คลุกเคล้าหมูสับ พริกไทย และน้ำมันหอย ให้เข้ากัน แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ข้าวสวย น้ำ หมู และซีอิ๊วลงในชามแก้ว เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้รับประทานพร้อมกับโรยหน้าด้วยผักชีและต้นหอม	
8	สปาเกตตี้	2 ที่	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, น้ำ - 500 มล., น้ำมันมะกอก - ½ ช้อนโต๊ะ, เกลือเล็กน้อย
		< คำแนะนำ >	
		นำน้ำผสมเกลือเทลงในชาม ใส่สปาเก็ตตี้ แล้วเริ่มอบ เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้เทน้ำออก แล้วล้างด้วยน้ำเย็น เติมน้ำมันมะกอกและคนให้ทั่ว	
9	ไข่ตุ๋น	2 ที่	ไข่สด - 2 ฟอง, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลือง - 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- ⅛ ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว
		< คำแนะนำ >	
		ตีไข่ในน้ำและปรุงรสด้วยนม ซอสถั่วเหลือง และเกลือ โรยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน	
10	สปาเกตตี้ครีมซอส	1 ที่	สปาเก็ตตี้สุก - 80 กรัม, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - ¼ ถ้วย, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, วิปครีม - 100 มล., เห็ด - ½ ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมแป้งกับน้ำลงในชามให้เข้ากัน แล้วเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ แฮม และเห็ด เมื่ออบอาหารเสร็จแล้ว ให้ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เติมชีสและสปาเก็ตตี้ แล้วคนให้เข้ากัน	
11	สังขยามะพร้าวอ่อน	2 ที่	ไข่เป็ด - 3 ฟอง, น้ำตาลปี๊บ - ½ ถ้วย, กะทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3 ใบ, ฟักทองหั่นลูกเต๋าเล็ก - 1 ถ้วย
		< คำแนะนำ >	
		ผสมไข่ที่ตีแล้ว น้ำตาล และใบเตยเข้าด้วยกัน แล้วตีจนกว่าน้ำตาลจะละลายหมดไป รินส่วนผสมไข่ลงในตัวกรอง เติมฟักทอง แล้วเริ่มอบ หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้พักไว้จนเย็นแล้วค่อยรับประทาน	

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
12	กล้วยบวชชี	1-2 ที่	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 กรัม, กะทิ - 150 มล., น้ำตาลปี๊บ - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 1 ถ้วย, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมกะทิ น้ำ น้ำตาลปี๊บ และเกลือลงในชาม แล้วคนให้เข้ากันจนส่วนผสมทั้งหมดละลาย เติมกล้วย แล้วเริ่มอบ	
13	ไข่เจียว	2 ที่	ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศหั่นลูกเต๋า - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมหั่นลูกเต๋า - 1 ช้อนโต๊ะ, ซอสถั่วเหลือง - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ตีไข่ เล้วเติมมะเขือเทศ หัวหอม และซอสถั่วเหลือง ทาเนยในชามแล้วเติมส่วนผสมทั้งหมดลงไป	
14	ขนมปังกระเทียม	10 ชิ้น	ขนมปังฝรั่งเศส - 10 ชิ้น, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ½ ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมเนย เกลือ และกระเทียมเข้าด้วยกัน แล้วทาบนขนมปัง วางขนมปังบนตะแกรงต่ำ แล้วเริ่มอบ	
15	ขนมปังหน้ากุ้ง	2-4 ที่	ขนมปังทำแซนด์วิช - 4 แผ่น, กุ้งสับ - ½ ถ้วย, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยป่น - ¼ ช้อนชา, รากผักชีบด - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, ผักชีและพริกชี้ฟ้าฝานบางๆ สำหรับตกแต่ง
		< คำแนะนำ >	
		ผสมกุ้ง กระเทียม พริกไทย และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน ตัดขนมปัง 1 แผ่นให้เป็น 4 ชิ้น แล้วทากุ้งลงไป วางขนมปังบนตะแกรงสูง แล้วเริ่มต้นอบ	

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
16	ปีกไก่นิวออลีนส์	2 ที่	ปีกไก่ - 250 กรัม, น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก (ศรีราชา) - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 1 ใบ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมน้ำมันหอย เบย์ลีฟ พริกไทย และซอสพริกเข้าด้วยกัน จากนั้นหมักกับปีกไก่ แล้วทิ้งไว้ 15 นาที วางปีกไก่ในจานอบเกรียมแล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม start (เริ่มทำงาน)	
17	ไก่ย่างทั้งตัว	4 ที่	ไก่ทั้งตัว (500 กรัม) - 1 ตัว, น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 3 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 2 ราก, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมัน - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้าจีน - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ใส่รากผักชี กระเทียม และพริกไทยลงไปในครกแล้วตำ จากนั้นให้ผสมน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊ว เหล้าจีน และน้ำมันเข้าด้วยกัน หมักไก่ด้วยส่วนผสมซอสทั้งหมดเป็นเวลา 20 นาที วางไก่บนจานอบเกรียม แล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม start (เริ่มทำงาน)	
18	ปลาย่างเกลือ	4 ที่	ปลากะพง - 500 กรัม, เกลือ - 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ตำ - 2 ต้น
		< คำแนะนำ >	
		ใส่สมุนไพรทั้งหมดในท้องปลา แล้วใช้เกลือโรยบนตัวปลา วางปลาบนถาดอบเกรียมแล้วอบ รับประทานขณะร้อนพร้อมกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	



รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
19	หมูสะเต๊ะ	20 ชิ้น	**ส่วนผสมหมูสะเต๊ะ** หมูแล่บาง - 250 กรัม, พริกแกง - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ตำ - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ **น้ำจิ้มถั่ว** ถั่วบด - ½ ถ้วย, พริกแกง - 3 ช้อนโต๊ะ, กะทิ - 2 ถ้วย, น้ำตาลปี๊บ - 4 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะขาม - 3 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - 1 ½ ช้อนโต๊ะ **อาจาดแตงกวา** น้ำส้มสายชู - ¼ ถ้วย, เกลือ - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ, แตงกวาฝานบาง - ¼ ถ้วย, หัวหอมแดงฝานบาง - ¼ ถ้วย, พริกชี้ฟ้าฝานบาง - 2 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		[หมูสะเต๊ะ] ผสมพริกแกง ตะไคร้ ผักชี นม เกลือ น้ำตาล และน้ำมันหอยเข้าด้วยกัน หมักหมูกับส่วนผสมซอส ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วนำไปเสียบไม้ วางหมูสะเต๊ะบนตะแกรงต่ำ แล้วเริ่มต้นอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม start (เริ่มทำงาน) รับประทานพร้อมน้ำจิ้มและอาจาด **[น้ำจิ้มถั่ว]** ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นถั่วลิสง แล้วอบด้วยโหมด MWO 900 W ประมาณ 2 นาที เมื่อเสร็จแล้ว ให้เติมถั่วลิสงบด **[อาจาดแตงกวา]** ผสมน้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลเข้าด้วยกัน แล้วอบด้วยโหมด MWO 900 W ประมาณ 1 นาที เมื่อเสร็จแล้ว ให้เติมแตงกวา หัวหอม และพริกชี้ฟ้า รอ 1½ นาที นำออกมาพร้อมเติมแตงกวา หัวหอม และพริกชี้ฟ้า จากนั้นสามารถรับประทานได้	

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
20	ไก่เทอริยากิ	2-4 ที่	น่องไก่ติดหนัง - 500 กรัม, ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ, ผักต้ม
		< คำแนะนำ >	
		หมักไก่กับซอสเทอริยากิให้เข้ากัน วางไก่ในจานอบเกรียมแล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม start (เริ่มทำงาน) หลังจากอบอาหารเสร็จแล้ว ให้รับประทานขณะร้อนพร้อมกับผัก	
21	ซี่โครงย่าง	2 ที่	ซี่โครงหมู - 350 กรัม, หัวหอมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, ขิงปอกเปลือกสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, มัสตาร์ด - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ - 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, ซอสปรุงรส - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ปาปริก้า - 1 ช้อนโต๊ะ
		< คำแนะนำ >	
		ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน แล้วหมักซี่โครงไว้ 20 นาที วางในจานอบเกรียมแล้วเริ่มอบ เมื่อได้ยินสัญญาณเตือน ให้พลิกอาหารแล้วกดปุ่ม start (เริ่มทำงาน)	





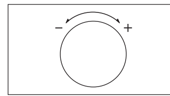
การใช้คุณสมบัติ อาหารจานด่วน

คุณสมบัติ อาหารจานด่วน มีเวลาในการปรุงอาหารที่กำหนดไว้แล้วหกรายการ
โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก
คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยหมุน **ปุ่มบิด**
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **อาหารจานด่วน** ( )



2. เลือกปริมาณอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด** (โปรดดูตารางด้านข้าง)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



__ผลลัพธ์ :__ การอบจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

การใช้โปรแกรม อาหารจานด่วน

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม อาหารจานด่วน ต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร	ส่วนประกอบ
1	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	1 ที่	บะหมี่สำเร็จรูป- 1 ซอง, ไข่ - 1 ฟอง, ผัก - 100 กรัม, หมูสับ - 100 กรัม, น้ำ - 2 ถ้วย, ผงปรุงรส - ในซอง
		< คำแนะนำ >	
		ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปในชาม แล้วเริ่มต้นอบ	
2	ขนมจีบกุ้ง	12 ชิ้น	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง - 1 แพ็ค
		< คำแนะนำ >	
		ตัดมุมของบรรจุภัณฑ์ นำซอสและไม้จิ้มออกมา วางอาหารบนจานหมุน แล้วเริ่มต้นอบ	
3	ซาลาเปา	9 ชิ้น	ซาลาเปาไส้หมูแช่แข็ง - 1 แพ็ค
		< คำแนะนำ >	
		ตัดมุมของบรรจุภัณฑ์ วางอาหารบนจานหมุน แล้วเริ่มต้นอบ	
4	เกี๊ยวกุ้ง	1 ที่	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง - 1 แพ็ค
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ	
5	โจ๊กปลาทะเล	1 ที่	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง - 1 แพ็ค
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ เปิดฝาครอบแล้วเติมน้ำตามขีดที่ระบุ ปิดฝาหลวมๆ แล้วเริ่มอบ	
6	สปาเกตตี้ซอสไก่	1 ที่	สปาเก็ตตี้ซอสไก่แช่แข็ง - 1 แพ็ค
		< คำแนะนำ >	
		นำถุงด้านนอกออกก่อนอบ ใช้ส้อมเจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ	

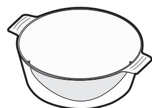
คู่มือการปรุงอาหารด้วยไอน้ำ

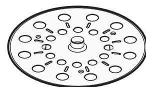
(เฉพาะรุ่น MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* เท่านั้น)

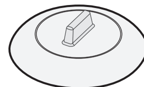
การปรุงด้วยวิธีนึ่งไอน้ำ Power Steamer ใช้หลักการนึ่งด้วยไอน้ำ ออกแบบมาสำหรับการปรุงอาหารได้รวดเร็ว ดีต่อสุขภาพในเตาไมโครเวฟ Samsung ของคุณ

อุปกรณ์เสริมนี้เหมาะสำหรับการหุงข้าว พาสต้า ผัก ฯลฯ ได้รวดเร็วและรักษาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไว้

ชุดหม้อนึ่งไมโครเวฟประกอบด้วย 3 ส่วน:


หม้อ


ถาดรอง


ฝาปิด

ชิ้นส่วนทั้งหมดสามารถทนความร้อนได้ตั้งแต่ -20 °C ถึง 140 °C

เหมาะสำหรับการเก็บในช่องแช่แข็ง และสามารถใช้แยกกันหรือใช้ร่วมกันได้

เงื่อนไขของการใช้งาน:

- ห้ามใช้:
  - ปรุงอาหารที่มีน้ำตาลหรือไขมันมาก
  - กับการย่างหรือการให้ความร้อนโดยการหมุนหรือบนเตา
- ล้างทุกส่วนให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานก่อนที่จะใช้ครั้งแรก
- ในการดูเวลาในการปรุง โปรดดูคำแนะนำในตารางในหน้าถัดไป

การบำรุงรักษา:

- คุณสามารถล้างหม้อนึ่งในเครื่องล้างจาน
- เมื่อล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำร้อนและน้ำยาล้างจาน ห้ามใช้แผ่นใยขัด
- อาหารบางอย่าง (เช่น มะเขือเทศ) อาจทำให้พลาสติกสีเปลี่ยนไป ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ใช่ข้อผิดพลาดของการผลิต

การละลายน้ำแข็ง:

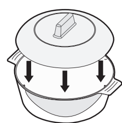
วางอาหารแช่แข็งที่ส่วนกลางของจานหมุน โดยไม่ปิดฝา ของเหลวจะอยู่ด้านล่างของหม้อ และจะไม่มีผลต่ออาหาร

การปรุง:

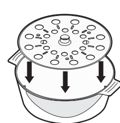
อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	การประกอบ
หัวอาร์ทิโชค	300 กรัม (1-2 ชิ้น)	800 วัตต์	5-6	1-2	หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด
	คำแนะนำ ล้างทำความสะอาดหัวอาร์ทิโชค ใส่ถาดรองในหม้อ จากนั้นนำไปวางบนถาด เติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนชา ปิดฝา				
ผักสด	300 กรัม	800 วัตต์	4-5	1-2	หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งผักตามต้องการ (เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ แครอท พริกหวาน) ล้างทำความสะอาด และหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ถาดรองในหม้อ วางให้เสมอกันบนถาด เติมน้ำสะอาด 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา				
ผักแช่แข็ง	300 กรัม	600 วัตต์	7-8	2-3	หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด
	คำแนะนำ วางผักแช่แข็งลงในหม้อนึ่ง ใส่ถาดรองในหม้อ เติมน้ำสะอาด 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา คนให้ทั่วหลังการอบและพักอาหาร				
ข้าว	250 กรัม	800 วัตต์	15-18	5-10	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่ข้าวในหม้อนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝา หลังการอบ ให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีสำหรับข้าวขาว และ 10 นาทีสำหรับข้าวกล้อง				
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	500 กรัม	800 วัตต์	7-8	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักและล้างมันฝรั่งและวางในหม้อ เติมน้ำสะอาด 3 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา				

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาปรุง (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	การประกอบ
สตูว์ (เย็น)	400 กรัม	600 วัตต์	5-6	1-2	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่สตูว์ในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร				
ซุป (เย็น)	400 กรัม	800 วัตต์	3-4	1-2	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ เทลงในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร				
ซุปแช่แข็ง	400 กรัม	800 วัตต์	8-10	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ใส่ซุปแช่แข็งในหม้อนึ่ง ปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร				
ขนมปังยีสต์ไส้แยมแช่แข็ง	150 กรัม	600 วัตต์	1-2	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ พรมน้ำเย็นที่ด้านบนของอาหาร วางอาหารแช่แข็ง 1-2 ชิ้นเคียงข้างกันในหม้อนึ่ง ปิดฝา				
ผลไม้แช่อิ่ม	250 กรัม	800 วัตต์	3-4	2-3	หม้อ + ฝาปิด
	คำแนะนำ ชั่งน้ำหนักผลไม้สด (เช่น แอปเปิ้ล แพร์ พลัม แอปปริคอต มะม่วง หรือสับปะรด) หลังจากปอกเปลือก ล้างและหั่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ใส่ลงในหม้อนึ่ง เติมน้ำ 1-2 ช้อนโต๊ะ และน้ำตาล 1-2 ช้อนชา ปิดฝา				

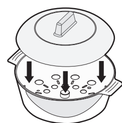
การใช้งานหม้อนึ่ง



หม้อ + ฝาปิด



+



หม้อที่มีถาดรอง + ฝาปิด

ข้อควรระวัง:

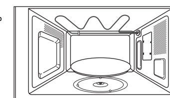
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดฝาหม้อนึ่ง เนื่องจากไอน้ำที่ออกมาอาจมีความร้อนจัด
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การใช้จานอบเกรียม

(เฉพาะรุ่น MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* เท่านั้น)

คุณสามารถใช้จานอบเกรียมนี้เพื่อทำให้อาหารเหลืองเกรียม ไม่เพียงเฉพาะด้านบน แต่ยังรวมถึงด้านล่างของอาหารที่กรอบเหลืองด้วยอุณหภูมิของจานอบเกรียม คุณสามารถอบอาหารหลากหลายชนิดด้วยจานอบเกรียมนี้ ดังที่จะแสดงในตาราง (ดูหน้าถัดไป)

จานอบเกรียมนี้ยังใช้ได้กับเบคอน ไข่ ไส้กรอก อีกด้วย

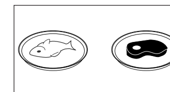


1. วางจานอบเกรียมไว้บนจานหมุน และอุ่นด้วยโหมดผสม ไมโครเวฟ+ย่าง ความร้อนสูงสุด [600 วัตต์ + ย่าง ()] ตามเวลาและคำแนะนำที่แสดงในตาราง

   - โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจับจานสำหรับอบเกรียม เนื่องจากจานนี้จะร้อนจัด

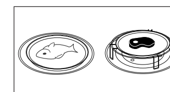
2. ทาน้ำมันบนจาน ถ้าคุณต้องการทำอาหารเช่นเบคอนและไข่ดาว เพื่อให้อาหารสุกเกรียมน่ารับประทาน

   - โปรดทราบว่าจานอบเกรียมนี้มีชั้นของเทฟล่อน ซึ่งจะไม่ทนต่อการขูดขีด โปรดอย่าใช้ของมีคมเช่นมีดเพื่อตัดอาหารบนจานอบเกรียม
   - ใช้อุปกรณ์พลาสติกเพื่อไม่ให้มีรอยขูดบนผิวหน้าของจานอบเกรียม หรือนำอาหารออกจากจานก่อนที่จะตัดหรือหั่น



3. วางอาหารบนจานอบเกรียม

   - โปรดอย่าวางภาชนะที่ไม่ทนความร้อนบนจานอบเกรียม (เช่น ชามพลาสติก เป็นต้น)
   - ห้ามวางจานอบเกรียมโดยไม่ใช้จานหมุนเด็ดขาด



4. วางจานอบเกรียมไว้บนตะแกรงโลหะ (หรือจานหมุน) ในไมโครเวฟ

5. เลือกเวลาในการอบและพลังงานที่เหมาะสม
(โปรดดูข้อมูลในตารางด้านข้าง)

วิธีทำความสะอาดจานอบเกรียม
ทำความสะอาดจานอบเกรียมด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาด

ห้ามใช้แปรงขัดหรือฟองน้ำที่แข็งหยาบเกินไป เนื่องจากจะทำให้ผิวหน้าของจานเสียหาย

โปรดทราบ
จานอบเกรียมนั้นไม่เหมาะกับเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

การใช้การตั้งค่าการอบเกรียมแบบกำหนดเอง

ขอแนะนำให้อุ่นจานอบเกรียมบนจานหมุนโดยตรง
อุ่นจานอบเกรียมด้วยฟังก์ชั่น 600 วัตต์ + ย่าง ( ) เป็นเวลา 3-5 นาที
ใช้เวลาและคำแนะนำที่ปรากฏอยู่ในตาราง

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาอุ่น (นาที)	เวลาปรุง (นาที)
เบคอน	4 ชิ้น (80 กรัม)	600 วัตต์ + ย่าง	3	3½-4
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม วางแผ่นเบคอนเรียงบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง			
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น)	450 วัตต์ + ย่าง	3	4½-5
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางอาหารเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง			
เบอร์เกอร์ (แช่แข็ง)	2 ชิ้น (125 กรัม)	600 วัตต์ + ย่าง	3	7-7½
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม วางเบอร์เกอร์แช่แข็งเป็นวงกลมบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านไป 4 – 5 นาที			

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาอุ่น (นาที)	เวลาปรุง (นาที)
บาแกตต์ (แช่แข็ง)	200-250 กรัม (2 ชิ้น)	450 วัตต์ + ย่าง	4	8-9
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม วางบาแกตต์โดยไม่ให้อยู่กึ่งกลางของจานอบเกรียม ให้วางบาแกตต์ 2 ชิ้นคู่กันบนจานอบเกรียม วางจานอบเกรียมบนตะแกรง			
พิซซ่า (แช่แข็ง)	300-350 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4	9-10
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม วางพิซซ่าแช่แข็งบนจานอบเกรียม นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง			
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	3	5-6 8-9
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม หั่นครึ่งมันฝรั่ง วางบนจานอบเกรียมโดยให้ด้านที่หั่นอยู่ข้างล่าง วางเรียงเป็นวงกลม วางจานบนตะแกรง			
ฟิชฟิงเกอร์ (แช่แข็ง)	150 กรัม (5 ชิ้น) 300 กรัม (10 ชิ้น)	600 วัตต์ + ย่าง	4	7-8 9-10
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม ทาน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางชิ้นเนื้อปลาเป็นวงกลมบนจาน พลิกกลับด้านหลังจาก 4 นาที (5 ชิ้น) หรือ 6 นาที (10 ชิ้น)			
นักเก็ตไก่ (แช่แข็ง)	125 กรัม 250 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4	5-5½ 7½-8
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม ทาจานด้วยน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ วางนักเก็ตไก่บนจาน นำจานอบเกรียมไปวางบนตะแกรง พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไป 3 นาที (125 กรัม) หรือ 5 นาที (250 กรัม)			

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาอุ่น (นาที)	เวลาปรุง (นาที)
พิซซ่า (เย็น)	300-350 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	4	6½-7½
	< คำแนะนำ >			
	อุ่นจานอบเกรียม วางพิซซ่าเย็นบนจาน วางจานอบเกรียมบนตะแกรง			

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

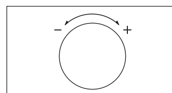
โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณอบด้วยการกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูตารางด้านข้าง)



2. ตั้งค่าน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์ :

- การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
- เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็งเพื่อให้คุณกลับอาหาร
- กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) อีกครั้งเพื่อหยุดการละลายน้ำแข็ง

คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ในหน้า 16

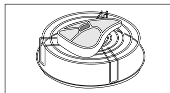
การใช้โปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่างๆ โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ เป็ดไก่ ปลา ขนมปัง/เค้กในจานกระเบื้อง

รหัส	อาหาร	ปริมาณอาหาร (กรัม)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
1	เนื้อ	200-1500	20-60	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ก เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ
2	เป็ด ไก่	200-1500	20-60	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะกับไก่เป็นตัวและไก่เป็นชิ้น
3	ปลา	200-1500	20-50	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4	ขนมปัง/เค้ก	125-625	5-20	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต

เลือกฟังก์ชั่นละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการละลายน้ำแข็งจากอาหารแบบกำหนดเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเองและเวลาในการละลายน้ำแข็ง โปรดดูที่หน้า 36-37

การเลือกอุปกรณ์เสริม



ใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟ อย่าใช้ภาชนะพลาสติก จาน ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

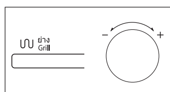
หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ย่างและไมโครเวฟ) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น

โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 31

การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ เรามีตะแกรงย่างมาให้พร้อมกับเตาไมโครเวฟเพื่อวัตถุประสงค์นี้

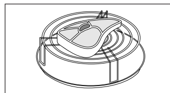
1. อุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม **ย่าง** (ᗐᗐ) และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน **ปุ่มบิด**



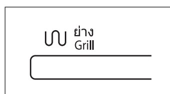
2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (◇/+30s)



3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง
ปิดประตู



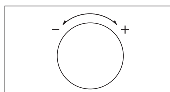
4. กดปุ่ม **ย่าง** (ᗐᗐ)



ผลลัพธ์ : หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:



5. กำหนดเวลาย่างโดยหมุน **ปุ่มบิด** เวลาสูงสุดสำหรับการย่างคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (◇/+30s)



ผลลัพธ์ : การย่างจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว
1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

โปรดอย่าตกใจถ้าตัวทำความร้อนปิดและเปิดในขณะที่ย่างอยู่
ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนในเตาอบสูงเกินไป

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตาอบ เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

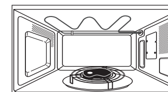
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

โปรดใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

1. เปิดประตูเตาอบ
วางอาหารบนตะแกรง และวางตะแกรงบนจานหมุน ปิดประตู



2. กดปุ่ม **ไมโครเวฟ+ย่าง** (ไมโครเวฟ+ᗐᗐ)



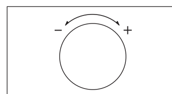
ผลลัพธ์ : หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

ไมโครเวฟ+ย่าง	(โหมดไมโครเวฟและย่าง)
600 วัตต์	(พลังงาน)

เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมโดยกดปุ่ม **ไมโครเวฟ+ย่าง** (ไมโครเวฟ+ᗐᗐ) อีกครั้งจนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ

คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

3. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** เวลาย่างสูงสุดคือ 60 นาที



4. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s)



ผลลัพธ์ : การอบอาหารในโหมดผสมจะเริ่มต้น
เมื่อดำเนินการเสร็จ
1) เตาอบจะส่งเสียงเตือน 4 ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

พลังงานไมโครเวฟสูงสุดสำหรับโหมดผสมไมโครเวฟและย่างคือ 600 วัตต์

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) และ **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) เป็นเวลาสองวินาที



ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

OFF

- เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในแต่ละครั้งที่คุณกดปุ่ม

2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) และ **เริ่มทำงาน/+30วินาที** (/+30s) อีกครั้งเป็นเวลาสองวินาที



ผลลัพธ์ :

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

On

- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ “ล็อค” เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) และ **นาฬิกา** ( ) เป็นเวลาสองวินาที



ผลลัพธ์ :

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชั่นใดได้)
- จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

L

2. ในการปลดล็อคเตาอบ ให้กดปุ่ม **หยุด/ประหยัดพลังงาน** (/) และ **นาฬิกา** ( ) อีกครั้งเป็นเวลาสองวินาที



ผลลัพธ์: สามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานอบเกรียม	✓	ห้ามอุ่นให้ร้อนเกิน 8 นาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ **: แนะนำ** ✓✗ **: ใช้อย่างระมัดระวัง** ✗ **: ไม่ปลอดภัย**

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:
ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:
อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร
การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร
เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ
คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ข้าวโพด)	300 กรัม	600 วัตต์	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ชามไพเร็กซ์แก้วขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวขาว (หุงพอสุก)	250 กรัม	800 วัตต์	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม	800 วัตต์	21-22	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250 กรัม	800 วัตต์	17-18	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ข้าวโพดผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	800 วัตต์	18-19	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	800 วัตต์	11-12	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นมีการแนะนำปริมาณน้ำนอกเหนือไปจากนี้ โปรดอ่านตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ : ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรอบโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (800 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 7-7½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5½-6½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (4-5 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	4½-5	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	5-5½ 8½-9	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ซุกินี	250 กรัม	3½-4	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	3½-4	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียมต้น	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1½-2 3-3½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
หัวหอม	250 กรัม	5½-6	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	4-5 7½-8½	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วนเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	5-5½	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก

การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติคือประมาณ +18 ถึง +20 °C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 วัตต์, 450 วัตต์ หรือ 300 วัตต์
โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2-4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	800 วัตต์	1-1½ 1½-2	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วางถ้วย/ แก้ว ตรงกลางของจานหมุน ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (เย็น)	250 กรัม	800 วัตต์	3-3½	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½-6½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	4½-5½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน

MG23F301TCS_ST_DE68-04178K_TH.indd 34 2013-08-29 5:16:04

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5-6	3	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องกันลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม	600 วัตต์	5½-6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก: เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ แนะนำให้รับประทานที่อุณหภูมิประมาณ: ระหว่าง 30-40 °C

นมสำหรับทารก: เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ: โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 วัตต์	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 วัตต์	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

อาหาร	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 วัตต์	30-40 วินาที 50 วินาทีถึง 1 นาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่วและพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

การละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเปิดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ : อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 วัตต์)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	250 กรัม 500 กรัม	6½-7½ 10-12	5-25	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7½-8½		
เป็ด ไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14½-15½	15-40	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	900 กรัม	28-30		

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา	250 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	6-7 12-13	5-15	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอร์รี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ก้อนละประมาณ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	½-1 2-2½	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น / แซนด์วิช	250 กรัม	4½-5		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	8-10		

ระบบย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 3-4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิ้ง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ+ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้ 600 วัตต์ + ย่าง, 450 วัตต์ + ย่าง และ 300 วัตต์ + ย่าง

ภาชนะสำหรับอบสำหรับการอบอาหารด้วยโหมด ไมโครเวฟ+ย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบอาหารด้วยโหมด ไมโครเวฟ+ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (Microwave+Grill (ไมโครเวฟ + ย่าง)) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มิฉะนั้น ให้วางบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้

คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารแช่แข็ง	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ก้อนละประมาณ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	ไมโครเวฟ + ย่าง	300 วัตต์ + ย่าง 1-1½ 2-2½	ย่างเท่านั้น 1-2 1-2	วางเป็นวงบนตะแกรง ย่างด้านที่สองของก้อนขนมปังให้เหลืองตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาแกตต์ + หน้า (มะเขือเทศ, ชีส, แฮม, เห็ด)	250-300 กรัม (2 ชิ้น)	450 วัตต์ + ย่าง	8-9	-	วางบาแกตต์แช่แข็งสองชิ้นคู่กันบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	13-14	-	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า (คาเนลโลนี มักกะโรนี ลาซาญญ่า)	400 กรัม	ไมโครเวฟ + ย่าง	600 วัตต์ + ย่าง 14-15	ย่างเท่านั้น 2-3	ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
นักเก็ตไก่	250 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	5-5½	3-3½	วางนักเก็ตไก่บนตะแกรง กลับด้านหลังจากผ่านเวลาช่วงแรก
มันฝรั่งทอดสำหรับเตาอบ	250 กรัม	450 วัตต์ + ย่าง	9-11	4-5	วางมันฝรั่งทอดสำหรับเตาอบบนกระดาษสำหรับอบบนตะแกรง

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 3-4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	6-8	4-5½	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ขนมปังก้อน (อบแล้ว)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2-3	2-3	วางขนมปังก้อนก่อนโดยเอาด้านล่างขึ้นบนเป็นวงกลมบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ย่าง	300 วัตต์ + ย่าง 4½-5½ 7-8	ย่างเท่านั้น 2-3	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรง
โทสต์ฮาวาย (แฮม สับปะรด แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม)	450 วัตต์ + ย่าง	3½-4	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	4½-5½ 8-9	-	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ทางที่จะย่าง

อาหารสด	สัดส่วน	ระดับพลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ไก่เป็นชิ้น	450-500 กรัม (2 ชิ้น)	300 วัตต์ + ย่าง	10-12	12-13	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
แลมบ์ชอป/สเต็คเนื้อ (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	12-15	9-12	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม (2 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ย่าง	300 วัตต์ + ย่าง 7-8	ย่างเท่านั้น 6-7	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็คหมู วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2 – 3 นาที
แอปเปิ้ลอบ	แอปเปิ้ล 1 ผล (ประมาณ 200 กรัม) แอปเปิ้ล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม)	300 วัตต์ + ย่าง	4-4½ 6-7	-	คว้านไส้แอปเปิ้ลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิ้ลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนจานหมุน
ไก่อบ	1200 กรัม	600 วัตต์ + ย่าง	15-18	15-18	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางด้านอกของไก่คว่ำลงก่อน จากนั้นค่อยหงายอกขึ้นบนจานไพเร็กซ์ พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังจากย่าง

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย

ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 800 วัตต์ จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแลต

ใส่ช็อคโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแลตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง

ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน

วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาทีโดยใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)

ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส
คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม

ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม และคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 800 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง

ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น

นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การแก้ไขปัญหาและรหัสข้อผิดพลาด

การแก้ไขปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ซึ่งเป็นอาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีการสะท้อนแสงรอบๆ ประตูและกรอบด้านนอก
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม เริ่มทำงาน/+30วินาที ( )

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และ/หรือกดปุ่ม **เริ่มทำงาน/+30วินาที** ( ) แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

หลอดไฟไม่สว่าง

- ห้ามเปลี่ยนหลอดไฟด้วยตนเอง เพื่อความปลอดภัย โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าที่ได้รับอนุญาตของ Samsung ที่อยู่ใกล้ เพื่อนัดหมายให้ช่างที่มีคุณสมบัติเป็นผู้เปลี่ยนหลอดไฟให้

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล ในการแก้ปัญหานี้ ให้ถอดปลั๊กและต่อใหม่อีกครั้ง ตั้งเวลาใหม่

มีควันและกลิ่นเหม็นเมื่อเริ่มต้นใช้งาน

- เป็นอาการที่เกิดขึ้นชั่วคราวเนื่องจากชิ้นส่วนใหม่ได้รับความร้อน ควันและกลิ่นเหม็นจะหายไปหลังจากใช้งานประมาณ 10 นาที
  ถ้าต้องการให้ควันและกลิ่นหายไปเร็วยิ่งขึ้น โปรดใช้งานเตาไมโครเวฟโดยใส่มะนาวหรือน้ำมะนาวไว้ในเตาอบ

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ให้พร้อม

- หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ ซึ่งมักจะพิมพ์ไว้ที่ด้านหลังของเตาอบ
- รายละเอียดของการรับประกัน
- คำอธิบายปัญหาอย่างชัดเจน

จากนั้นติดต่อผู้แทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

รหัสข้อผิดพลาด

ข้อความ “SE” หมายถึง

- ข้อความ “SE” คือให้ทำความสะอาดปุ่มและตรวจสอบว่ามีน้ำอยู่บนพื้นผิวโดยรอบปุ่มหรือไม่ ปิดเตาอบไมโครเวฟและลองตั้งค่าอีกครั้ง ถ้ายังมีข้อความนี้ปรากฏอีก โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า SAMSUNG ในพื้นที่

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	**MG23F301T**, MG23F302T****
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน ไมโครเวฟ ย่าง โหมดผสม	 1200 วัตต์ 1050 วัตต์ 2250 วัตต์
กำลังไฟฟ้า	100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 เมกะเฮิรตซ์
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ด้านนอก ช่องของเตาอบ	 489 x 275 x 392 มม. 330 x 211 x 324 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนัก สุทธิ	 13 กก. โดยประมาณ

บันทึก



ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04178K








MG23F301T**
MG23F302T**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.



This manual is made with 100 % recycled paper.





contents

safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.


CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.





- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;





- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

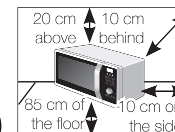




- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional





oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

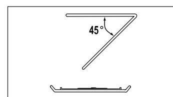
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.





When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓





Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓





⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.





Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

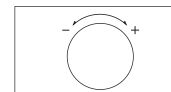
quick look-up guide

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Microwave** ( ) button one or more times.



2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

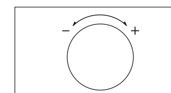


If you want to auto Power defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** ( ) button one or more times.



2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

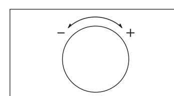


If you want to grill some food.

1. Press the **Grill** (ꟺ) button.



2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

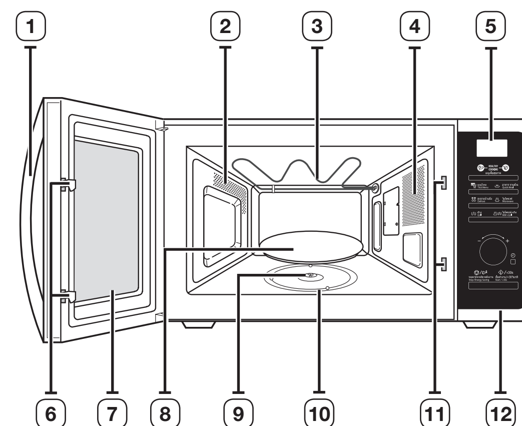


3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



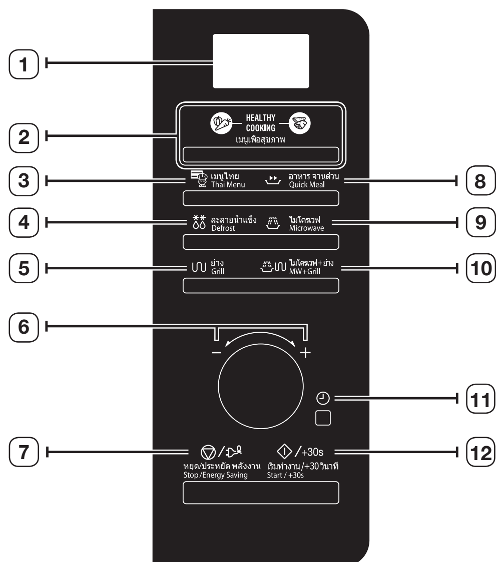
oven features

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



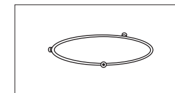
1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. THAI MENU BUTTON
4. DEFROST BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
7. STOP/ENERGY SAVING BUTTON
8. QUICK MEAL BUTTON
9. MICROWAVE BUTTON
10. MICROWAVE+GRILL BUTTON
11. CLOCK SETTING BUTTON
12. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

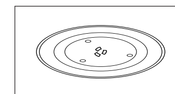
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



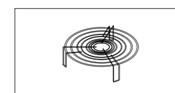
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



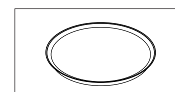
3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



4. **Crusty plate,** see page 26-28.
   (Only MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* models)

   Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

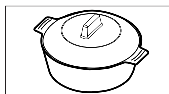


☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.





5. **Steam cooker,** see page 25 to 26.
(Only MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* models)



Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **DO NOT** operate the **Grill** () and **Combi** () mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW ()	GRILL ()	COMBI ()
(Steam cooker)	O	X	X

oven use

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

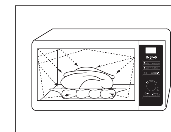
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food





CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

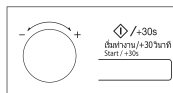
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** ( ) button.



Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed

2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **dial knob** and press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

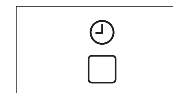
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

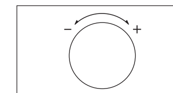
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

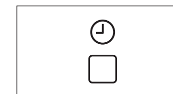
24-hour notation.
12-hour notation.
Press the ( ) button once or twice.



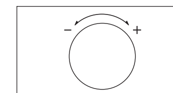
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



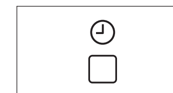
3. Press the ( ) button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the ( ) button.



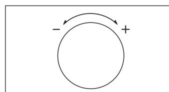
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



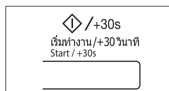
1. Press the **Microwave** ( ) button.

   Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob.**

   Result : The cooking time is displayed.



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	**GRILL**
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST ( )	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1050 W
COMBI I ( )	600 W	1050 W
COMBI II ( )	450 W	1050 W
COMBI III ( )	300 W	1050 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME



You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds to be added.

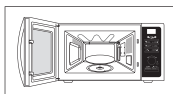
Press the **Start/+30s** (/+30s) button once for each 30 seconds to be added.





STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;

1) Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start/+30s** (/+30s) button again.

2) Press the **Stop/Energy Saving** (/) button.

Result : Cooking stops. To resume cooking, press **Start/+30s** (/+30s) button again.

2. To stop completely;
Press the **Stop/Energy Saving** (/) button.



Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Energy Saving** (/) button again.

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Energy Saving** (/).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.



- Press the **Stop/Energy Saving** (/) button.

  Result : Display off.

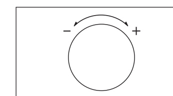
- To remove energy save mode, open the door or press the **Stop/Energy Saving** (/) button and then display shows current time. The oven is ready for use.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking Features has twenty pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Healthy Cooking** ( ) or **Healthy Cooking** ( ) button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.





USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : VEGETABLES & GRAINS

The following table presents the 12 Healthy diet auto programmes for cooking vegetables or grains. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes 1-10 are running with microwave energy only. Programmes 11-12 are running with a combination of microwave and grill.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Broccoli**	250 500	1-2	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
2	**Carrots**	250	1-2	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
3	**Green Beans**	250	1-2	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoon) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
4	**Spinach**	150	1-2	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking.
5	**Corn on the cob**	250 (1 pcs)	1-2	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film.
6	**Peeled Potatoes**	250 500	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
7	**Brown Rice** (Parboiled)	125	5-10	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water 250 ml. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
8	**Wholemeal Macaroni**	125	1	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards.
9	**Quinoa**	125	1-3	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.
10	**Bulgur**	125	2-5	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs.





Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
11	**Vegetables Gratin**	500	2-3	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack.
12	**Grilled Tomatoes**	400	1-2	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack.

USING HEALTHY COOKING PROGRAMMES : POULTRY & FISH

The following table presents the 8 Healthy diet auto programmes for cooking poultry and fish, its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes 1-6 are running with microwave energy only. Programmes 7-8 are running with a combination of microwaves and grill.

Code	Food	Portion (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Chicken Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
2	**Turkey Breast**	300 (2 pcs)	2	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
3	**Fresh Fish fillet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
4	**Fresh Salmon Filet**	300 (2 pcs)	1-2	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
5	**Fresh Prawns**	250	1-2	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tablespoon lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
6	**Fresh Trout**	200 (1 fish)	2	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tablespoon lemon juice, and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable.
7	**Roast Fish**	200 (1 fish)	3	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
8	**Grilled Salmon steaks**	300 (2 steaks)	2	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.





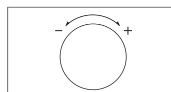
USING THE THAI MENU FEATURES

The Thai Menu Features has twenty -one pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Thai Menu** ( ) button.

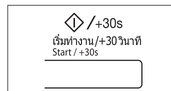


2. Select the item of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.

   Result : Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



USING THE THAI MENU PROGRAMMES

The following table presents the various Thai menu Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients
1	Rice	2-3 Servings	rice - 1 cup, water for cooking - 2 cups
		< Recommendations >	
		Wash the rice and soak in the water. Put the soaked rice and the 2 cups of water in a bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve. *Time is depend on rice brand and manufacture date	
2	**Brown rice**	2-3 Servings	brown rice - 1 cup, water for cooking - 2 cups
		< Recommendations >	
		Wash the rice and soak in the water. Put the soaked rice and the 2 cups of water in a glass bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve. *Time is depend on rice brand and manufacture date	
3	**Sticky rice**	2-3 Servings	sticky rice - 1 cup, water for cooking - 2 cups
		< Recommendations >	
		Put the rice and the 2 cups of water in a glass bowl and then cook. After the cooking finish, stand with cover for 15-20 minutes before serve. *Time is depend on rice brand and manufacture date	
4	**Clear broth soup with soft tofu and seaweed**	4 Servings	chopped ground pork - 100 g, soft tofu - 2 strips, dried seaweed - ¼ cup, blended coriander root - 2 roots, oyster sauce - 1 tbs, fish sauce - 1 tbs, pepper - ¼ tbs, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml
		< Recommendations >	
		Mix the chopped pork, oyster sauce and pepper well and shape them into circle. Add pork, tofu and water in the bowl. Season with fish sauce and cook. After the cooking finish, put the seaweed, onion and coriander before serve.	





Code	Food	Serving size	Ingredients
5	**Tom yum soup with shrimp**	4 Servings	shrimp - 150 g, mushroom - 1 cup, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir lime leave - ¼ cup, lemongrass - 2 ea, tomatoes - 4 ea, chili paste - 1 tbs, evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs, 10 chili - 3 tbs, water - 500 ml, coriander leave for decorate
		< Recommendations >	
		Put water, galangal, lemongrass, kaffir leave(tear), tomato and chili paste in a bowl and mix well. Add shrimp, mushroom and chili and cook. After the cooking finish, add the evaporated milk. And season with fish sauce and lime juice and decorate coriander before serve.	
6	**Green curry chicken soup**	4 Servings	chicken cut - 200 g, green curry paste - 2 tbs, coconut milk - 500 ml, cut in squared eggplant - 1 cup, fish sauce - 1 tbs, palm sugar - 1 tbs, sweet basil - ¼ cup, paprika slide for decorate
		< Recommendations >	
		Mix coconut milk and green curry paste together in a bowl. Add chicken, eggplant, palm sugar, and fish sauce and then mix well. After the cooking finish, add sweet basil and paprika.	
7	**Pork congee/ porridge**	1 Servings	cooked rice - 1 cup, pork chopped - ½ cup, water - 500 ml, oyster sauce - 1 tbs, pepper ground - ¼ tbs, soybean sauce - 1 tbs, coriander and spring onion chop to decorate
		< Recommendations >	
		Mix the chopped pork, pepper and oyster sauce and then mold to circle type. Put the cooked rice, water, pork and soybean sauce in a glass bowl. After the cooking finish, serve with coriander and spring onion.	

Code	Food	Serving size	Ingredients
8	**Spaghetti**	2 Servings	spaghetti - 80 g, water - 500 ml, olive oil - ½ tbs, pinch of salt
		< Recommendations >	
		Mix the salt and water in a bowl. Add spaghetti and cook. After the cooking finish, drain and wash with cold water. Add the olive oil and stir.	
9	**Steamed egg (Egg custard)**	2 Servings	fresh egg - 2 ea, water - ¾ cup, soy sauce - 1 tbs, salt - ⅛ tbs, evaporated milk - 2 tbs, kani crab - ¼ cup, boil shrimps - 4 ea
		< Recommendations >	
		Beat egg with water and season with milk, soy sauce and salt. Spray with kani and shrimp before serve.	
10	**Spaghetti cream sauce**	1 Servings	cooked spaghetti - 80 g, plain four - 1 tbs, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, onion dice - ¼ cup, salt butter - 2 tbs, bay leave - 3 ea, wipcream - 100 ml, mushroom - ½ cup, salt - ¼ tbs, mozzarella cheese - 2 tbs
		< Recommendations >	
		Mix flour and water in a bowl together and then add butter wipcream, bay leaves, ham and mushroom. After the cooking finish, season with salt and pepper. Add cheese and spaghetti, mix together.	
11	**Coconut custard**	2 Servings	duck egg – 3 ea, palm/coconut sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandan - 2-3 leaves, small dice pumpkin - 1 cup
		< Recommendations >	
		Mix the well-stirred eggs, sugar and pandan and stir until sugar dissolve. Pour egg mixture into a sieve. Add pumpkin and cook. After the cooking finish, cool before serve.	





Code	Food	Serving size	Ingredients
12	Banana in coconut milk	1-2 Servings	sliced banana - 100 g, coconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbs, water - 1 cup, salt - ¼ tbs
		< Recommendations >	
		Put coconut milk, water, palm sugar and salt in a bowl and stir until dissolved. Add the banana and cook.	
13	Omelets	2 Servings	egg – 2 ea, dice tomato - 1 tbs, dice onion - 1 tbs, soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Beat egg and then tomato, onion and soy sauce. Spread butter in a bowl and add other ingredients.	
14	Garlic bread	10 ea	French bread - 10 piece, butter - 2 tbs, salt - ½ tbs, garlic - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Mix butter, salt and garlic together and then spread on the bread. Place breads on the low rack and cook.	
15	Shrimp chop canape (kan num ban na krung)	2-4 Servings	Sandwich bread - 4 ea, shrimp chop - ½ cup, crush garlic - 1 tbs, ground pepper - ¼ ts, crush coriander root - 1 tbs, oyster sauce - ½ tbs, coriander and slice paprika for decorate
		< Recommendations >	
		Mix shrimp, garlic, pepper and oyster sauce together. Cut 1 bread into 4 pieces then spread on with shrimp. Put the breads on the high rack and cook.	

Code	Food	Serving size	Ingredients
16	New Orleans chicken wings	2 Servings	chicken wings - 250 g, oyster sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, chili sauce (Sriracha brand) - 1 tbs, bay leave - 1 ea
		< Recommendations >	
		Mixed oyster sauce, bay leave, pepper and chili sauce together and then marinate with chicken wings for 15 minutes. Put the chicken wings on crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start.	
17	Grilled whole chicken	4 Servings	whole chicken (500 g) - 1 ea, sugar - ½ tbs, oyster sauce - 3 tbs, soybean sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, coriander root - 2 ea, garlic - 2 tbs, oil - 2 tbs, chinese wine (shao hsing) - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Put the coriander root, garlic and pepper together into mortar and crush. Then mix with sugar, oyster sauce, soybean sauce, Chinese wine and oil together. Marinate the chicken with all sauce mixture for 20 minutes, put it crusty plate and cook When beep, turn the food over and press start.	
18	Grilled fish with salt	4 Servings	sea bass - 500 g, salt - 2 tbs, garlic - 2 tbs, pepper - 1 tbs, coriander root - 1 tbs, crush lemongrass - 2 piece
		< Recommendations >	
		Put all herbs in the stomach of fish and spray with salt on the fish. Put it on the crusty plate and cook. Serve hot with seafood dip.	





Code	Food	Serving size	Ingredients
19	Pork satay	20 ea	**Pork satay ingredient** slice pork - 250 g, curry powder - 1 tbs, crush lemongrass - 1 tbs, coriander root - 1 tbs, evaporate milk - 2 tbs, salt - ¼ tbs, oyster sauce - 1 tbs, sugar - 2 tbs **Peanut dip** crush peanut - ½ cup, chili paste - 3 tbs, coconut milk - 2 cups, palm sugar - 4 tbs, tamarind juice - 3 tbs, salt - 1 ½ tbs **Cucumber side dish** vinegar - ¼ cup, salt - ½ tbs, sugar - 2 tbs, cucumber slice - ¼ cup, red onion slice - ¼ cup, paprika slice - 2 tbs
		< Recommendations >	
		[Pork satay] Mix curry powder, lemongrass, coriander, milk, salt, sugar and oyster sauce. Marinate pork with sauce mixture for 15 minutes. And then stab with stick. Put the food on the low rack and cook. When beep, turn the food over and press start. Serve with dip and side dish. **[Peanut dip]** Mix all ingredient except peanut and cook with MWO 900 W for 2 minutes. When finish, add crushed peanut. **[Cucumber side dish]** Mix vinegar, salt and sugar together and cook MWO 900 W for 1 minute. When finish, add with cucumber, onion and paprika. 1½ minutes, bring out add with cucumber, onion and paprika prepare for serve.	

Code	Food	Serving size	Ingredients
20	Chicken teriyaki	2-4 Servings	chicken thigh with skin - 500 g, teriyaki sauce - 2 tbs, vegetable
		< Recommendations >	
		Marinate the chicken with teriyaki sauce as well. Put the chicken on crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start. After the cooking finish, serve hot with vegetable.	
21	Grilled spare rib	2 Servings	spare rib - 350 g, chopped onion - 2 tbs, chopped ginger - 1 tbs, mustard - ½ tbs, ketchup - 2 tbs, chili sauce - 1 tbs, bay leave - 3 ea, cooking sauce - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, paprika - 1 tbs
		< Recommendations >	
		Mixed all ingredients together then marinated rib for 20 minutes. Put in crusty plate and cook. When beep, turn the food over and press start.	

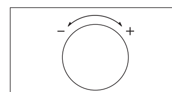
USING THE QUICK MEAL FEATURES

The Quick Meal Features has six pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust item of the serving by turning the **dial knob**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Quick Meal** ( ) button.



2. Select the item of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the side).



3. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

USING THE QUICK MEAL PROGRAMMES

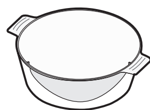
The following table presents the various Quick meal Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

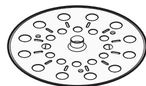
Code	Food	Serving size	Ingredients
1	**Instant noodle**	1 Servings	instant noodle - 1 pack, egg - 1 ea, favorite vegetable - 100 g, ground pork - 100 g, water - 2 cups, seasoning powder - In pack
		< Recommendations >	
		Put all ingredients in a bowl and cook.	
2	**Frozen shrimp dumpling (Kanom jeeb kung)**	12 ea	frozen shrimp dumpling - 1 pack
		< Recommendations >	
		Cut the corner of the package. Take out sauce and stick. Put the food on the turntable and cook.	
3	**Frozen chinese bun (Salapao sai moo)**	9 ea	frozen bun (salapao sai moo) - 1 pack
		< Recommendations >	
		Cut the corner of the package. Put the food on the turntable and cook.	
4	**Frozen wonton shrimp (Keaw kung)**	1 Servings	frozen wonton shrimp (keaw kung) - 1 pack
		< Recommendations >	
		Remove the outer bag before cooking. Pierce the cover film in 3-4 time and cook.	
5	**Frozen congee with grouper fish (Kow tom pla kao)**	1 Servings	frozen congee with grouper (kao tom pla kao) - 1 pack
		< Recommendations >	
		Remove the outer seal before cooking. Open the cover and add water to fill line. Cover lid loosely and cook.	
6	**Frozen spaghetti with chicken sauce**	1 Servings	frozen spaghetti with chicken sauce - 1 pack
		< Recommendations >	
		Remove the outer seal before cooking. Pierce the cover film in 3-4 time with folk and cook.	

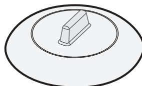
9

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

Do not use:

- to cook foods with a high sugar or fat content,
- with the grill or rotating heat function or on a hob.

Wash all parts well in soapy water before first use.

To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

Your steamer can be washed in a dishwasher.

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

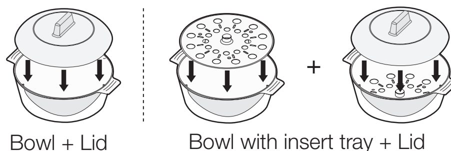
Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
Jacket potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				





Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Stew (Chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Soup (Chilled)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen soup	400 g	800 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
Fruit compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker



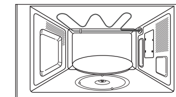
Bowl + Lid   Bowl with insert tray + Lid

PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

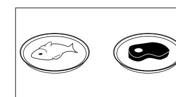


1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill (grill symbol)] by following the times and instructions in the chart.

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



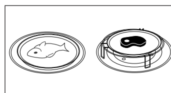
3. Place the food on the crusty plate.

- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.





4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

USING THE MANUAL CRUSTY COOK SETTING

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-5 minutes. Follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3	3½-4
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	3	4½-5
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	3	7-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.			
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	4	8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (Frozen)	300-350 g	600 W + Grill	4	9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pcs) or after 6 min. (10 pcs).			
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g).			



Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	4	6½-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

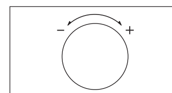
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the side).

ละลายน้ำแข็ง
Defrost

2. Set the weight of food by turning the **dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** (◇/+30s) button.

◇/+30s
เริ่มทำงาน/+30วินาที
Start / +30s

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start/+30s** (◇/+30s) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 16 for further details.

USING THE AUTO POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

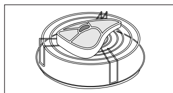
Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	**Meat**	200-1500	20-60	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2	**Poultry**	200-1500	20-60	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3	**Fish**	200-1500	20-50	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4	**Bread/ Cake**	125-625	5-20	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the manual defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 36-37.





CHOOSING THE ACCESSORIES



Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

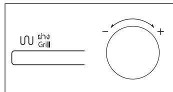
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 31.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

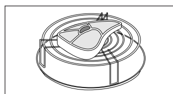
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** ( ) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.



2. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



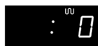
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



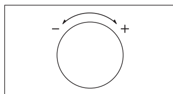
4. Press the **Grill** ( ) button.



Result : The following indications are displayed:



5. Set the Grilling time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result : Grilling cooking start. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

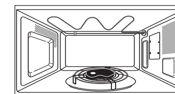
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **MW+Grill** ( ) button.



Result : The following indications are displayed:

(microwave and grill mode)

600 W (out power)

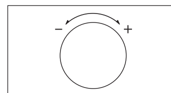
Select the appropriate power level by pressing the **MW+Grill** ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.





3. Set the Cooking time by turning the **dial knob.** The maximum grilling time is 60 minutes.



4. Press the **Start/+30s** (/+30s) button.



Result : Combination cooking starts.
When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop/Energy Saving** (/) and **Start/+30s** (/+30s) buttons for two second.



Result :
- The following indication is displayed.
- The oven does not beep each time you press any button.

2. To switch the beeper back on, press the **Stop/ Energy Saving** (/) and **Start/+30s** (/+30s) buttons again for two second.



Result :
- The following indication is displayed.
- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the **Stop/Energy Saving** (/) and **Clock** () buttons for two second.



Result :
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Stop/Energy Saving** (/) and **Clock** () buttons again for two second.



Result : The oven can be used normally.





cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use Caution** ✗ **: Unsafe**

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Mixed vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.





Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (Rice + Wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.





Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.





Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.





Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.
All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!





Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (Wheat+Rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave+Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with Microwave+Grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for Microwave+Grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (Microwave+Grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.





Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (Already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.





Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Lamb chops/beef steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.
Roast chicken	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!





TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start/+30s (◇) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start/+30s** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

"SE" message indicates.

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23F301T**, MG23F302T**
Power source	220 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1050 W 2250 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13 kg approx

MEMO







QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com/in
INDONESIA	0800-112-8888 (Toll Free) 021-5699-7777	www.samsung.com/id
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th
TAIWAN	0800-329-999	www.samsung.com/tw
VIETNAM	1 800 588 889	www.samsung.com

DE68-04178K